



COLLESI

PASSIONE PER LA BIRRA ARTIGIANALE

# BIONDA ARTIGIANALE

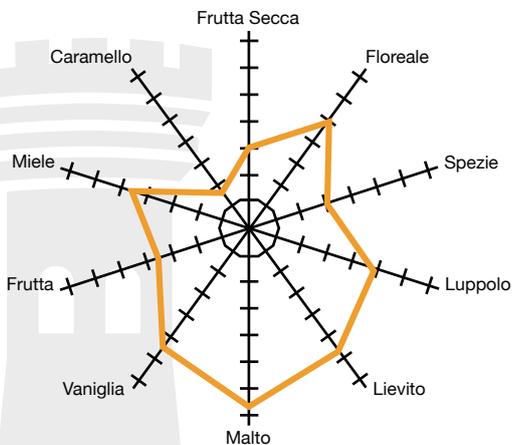
## Elegante e sorprendente

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Bionda Collesi sprigiona profumi di lievito, di vaniglia, di crosta di pane appena sfornato e miele. E svela al palato note fruttate e spiccati sentori di luppolo in fiore e di malto.

## Abbinamenti Gastronomici

Questa Birra Artigianale Bionda Collesi con il suo profilo ricco e raffinato, è ideale per valorizzare i primi piatti di pasta, anche ricchi ed elaborati, ed è perfetta in abbinamento ai risotti come la classica ricetta alla milanese con lo zafferano. Si sposa molto bene con antipasti e secondi di pesce e con frutti di mare come le capesante. La Birra Artigianale Bionda Collesi esalta, senza appesantirlo, il gusto intenso di formaggi stagionati come il pecorino, a pasta dura o semi-dura.

## Profilo Sensoriale



Stile: **BELGIAN BLONDE ALE**

Fermentazione: **ALTA, RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA**

IBU: **11**

EBC: **14**

Grado Plato: **14.5**

Grado Alcolico: **6%**

Shelf Life: **30 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Temperatura Di Servizio: **4/5°**

Formati: **330 ML - 500 ML - 750 ML**

Bicchieri Consigliato: **CALICE**

Ingredienti: Acqua del Monte Nerone, Malto d'**Orzo**, Zucchero, Luppolo e Lievito.

Metodo di Conservazione:

